

Bruschetta alla peperonata

(generalmente servite come stuzzichini o entrate, ma se accompagnate da verdure o insalate, possono diventare un piatto completo)

Ingredienti (2 a 8 persone secondo il tipo di portata e l'uso)

- 1 CdM di pasta d'olive (purea)
- 4 fette di pane raffermo (anche toast)

- 120-150 g tofu bio molle
- 2 CdM salsa di soia tipo Tamari o Shoyu
- qualche CdM di peperonata ristretta
- erbe aromatiche e spezie di vostro gusto

Preparazione

- spalmare senza eccedere; attenzione, la purea d'olive è salata;

- sbriciolare finemente in un recipiente;
- aggiungere e amalgamare bene; poi spalmare regolarmente sul pane;
- mettere in forno (preriscaldato sopra); attendere che il pane sia abbrustolito anche nella parte sotto e servire caldo.

Osservazioni:

Servendo questa preparazione intera o con vari formati di taglio, possiamo presentarla come piatto principale, entrata, stuzzichino, aperitivo.

Potete alternare la pasta d'olive con quella d'acciughe; attenzione, anch'essa è salata !

Le guarnizioni delicate come basilico fresco, rucola, capperi sott'olio, ecc. vanno messi dopo cottura, prima del servizio.

Potete eventualmente aggiungere 30-40 g di formaggio grattugiato di vostra scelta. Oppure sostituire la peperonata con una salsa di pomodoro ristretta e ottenere una "panizza", (vedi ricetta "Panizza, la pizza fatta sul pane").

Per informazioni su salse tamari e shoyu vedi ricetta "Fette di tofu al basilico e limone".

Legenda: CdM = cucchiaino da minestra